GE83X

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

Planet First 100% Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على موقع

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE83X_ZAM_DE68-03862C_AR.indd 1 2/28/2012 3:17:58 PM

المحتويات

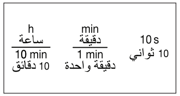
دليل البحث السريع ٢
الأدوات الإضافية ٣
الفرن ٤
لوحة التحكم ٤
تركيب فرن الميكروويف ٩
ضبط الوقت ٩
كيفية عمل فرن الميكروويف ١٠
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٠
إعداد وضع توفير الطاقة ١٠
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة ١١
الطهي / إعادة التسخين ١١
مستويات الطاقة ١٢
إيقاف عملية الطهي ١٢
ضبط مدة الطهي ١٢
استخدام ميزة إعادة التسخين/الطهي الفوري ١٣
إعدادات إعادة التسخين/الطهي الفوري ١٣
استخدام ميزة فك التجميد التلقائي ١٤
إعدادات فك التجميد التلقائي ١٤
عملية الشوي ١٥
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا ١٥
الطهي على مراحل متعددة ١٦
اختيار الملحقات ١٦
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ١٧
تأمين فرن الميكروويف ١٧
دليل أواني الطهي ١٧
دليل الطهي ١٨
تنظيف فرن الميكروويف ٢٧
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٢٧
المواصفات الفنية ٢٨

دليل البحث السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام.

١. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة عن طريق الضغط على الزر **Microwave (مايكروويف)** مرة واحدة أو أكثر.

٢. حدد مدة الطهي بالضغط على الزر **10 min (10 دقائق)** أو **1 min (دقيقة واحدة)** أو **10 s (10 ثواني)** حسب الحاجة.



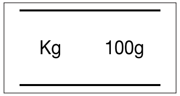
٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇).

__النتيجة:__ يبدأ الطهي.
يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

إذا أردت إذابة تجميد بعض الطعام.

١. ضع الأطعمة المجمدة بالفرن.
اضغط على الزر **Power Defrost (تذويب قوي)** ( ) مرة واحدة أو أكثر حسب نوع الطعام المراد فك تجميده.

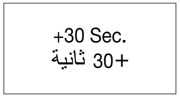
٢. حدد الوزن بالضغط على الزرين **Kg** و **100g** حسبما تقتضي الحاجة.



٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇).

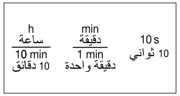
إذا أردت زيادة الوقت بمقدار دقيقة أخرى.

اترك الطعام في الفرن.
اضغط الزر. **+30 Sec** (**+30 ثانية**) مرة واحدة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى التي تريد إضافتها.



إذا أردت شي بعض الطعام.

١. قم بتسخين الشواية مسبقًا عند درجة الحرارة المطلوبة. بالضغط على زر Grill (**مشواة**) واضبط الوقت من 10 min (**10 دقائق**) و 1 min (**دقيقة واحدة**) و 10 s (**10 ثواني**)) ثم اضغط على الزر Start (**تشغيل**) (◇).

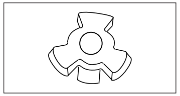


٢. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على زر Grill (**مشواة**). حدد مدة الطهي بالضغط على الزر 10 min (**10 دقائق**) و 1 min (**دقيقة واحدة**) و 10 s (**10 ثواني**).

٣. اضغط على الزر Start (**تشغيل**) (◇).

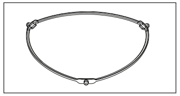
الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



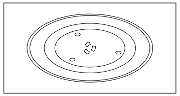
١. **أداة التدوير**، توجد على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.

الغرض: تعمل أداة التدوير على تدوير القرص الدوار.



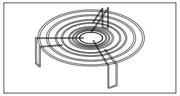
٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.

الغرض: تحمل الحلقة الدوارة القرص الدوار.



٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

الغرض: يعتبر القرص الدوار هو السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.

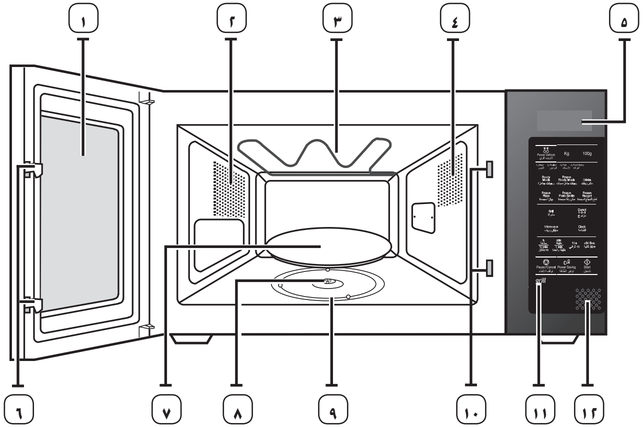


٤. **حامل الشي**، يتم وضعه على القرص الدوار.

الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي والطهي باستخدام الميكروويف والشواية.

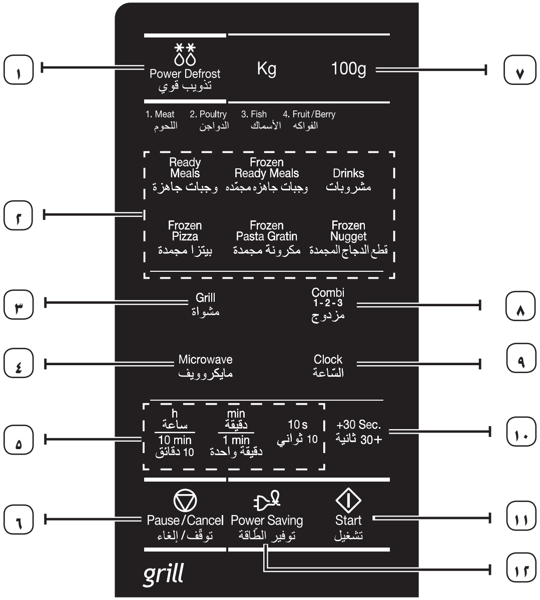
☛ **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف نهائيًا بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

الفرن



١. الباب
٢. فتحات التهوية
٣. الشواية
٤. الإضاءة
٥. شاشة العرض
٦. قفل الباب
٧. القرص الدوار
٨. أداة التدوير
٩. الحلقة الدوارة
١٠. فتحات قفل الأمان
١١. لوحة التحكم
١٢. زر فتح الباب

لوحة التحكم



١. تحديد ميزة فك التجميد التلقائي
٢. تحديد ميزة إعادة التسخين/الطهي الفوري
٣. زر وضع مشواة
٤. زر وضع ميكروويف
٥. زر ضبط الوقت
٦. الزر توقّف/إلغاء
٧. تحديد الوزن
٨. زر الإعدادات مزدوج
٩. زر وضع السّاعة
١٠. زر 30+ ثانية
١١. زر تشغيل
١٢. الزر توفير الطّاقة

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

معلومات مهمة متعلقة بالسلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد الحبة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير: ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة.**

تنبيه: ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

تحذير: خطر حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	اتبع التعليمات بدقة.
يحظر الفك.	افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.
يحظر اللمس.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
هام	
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف.

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفل الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM، حيث تمتيز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة ترددات لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام.

أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.

تحذير	حريق	صدمة كهربائية	سطح ساخن	انفجار
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✔	✔	✔	✔
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوانٍ مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✔	✔	✔	✔
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال: أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز: أو على أرضية غير مستوية.	✔	✔	✔	✔
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✔	✔	✔	✔
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالتراب أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✔	✔	✔	✔
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسيل أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✔	✔	✔	✔
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بإطفاء الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✔	✔	✔	✔
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✔	✔	✔	✔
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر. مثل حوض الماء أو سطح زجاجي. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✔	✔		
لا تستخدم البنزين أو الثِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✔	✔	✔	✔
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✔	✔		✔
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✔	✔	✔	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✔	✔	✔	
لا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء. اتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.	✔	✔		
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✔	✔		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✔	✔	✔	
لا ترش مواد متطايرة. مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✔	✔		
يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز	✔	✔	✔	✔
هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات أو المقطورات أو ما يشبهها.	✔	✔	✔	✔
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول: حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✔		✔	✔
ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✔	✔	✔	✔

★	**تحذير:** يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب عدم السماح للأطفال الذين دون الثامنة بالاقتراب من الفرن، ما لم يكن ذلك تحت الإشراف الدائم من قِبل الوالدين.	✓	✓	✓	✓
★	**تحذير:** يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.	✓	✓	✓	✓
★	يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.	✓	✓	✓	✓
⧄	**تحذير:** في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.	✓	✓	✓	✓
⧄	**تحذير:** في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.	✓	✓	✓	✓
⧄	**تحذير:** تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.	✓	✓	✓	
⧄	**تحذير:** يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.	✓		✓	✓
⧄	**تحذير:** قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.	✓		✓	

★	**تحذير:** قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	✓	✓	✓	✓
★	يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.	✓		✓	✓
★	**تحذير:** يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛			✓	
★	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.	✓	✓	✓	✓
★	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.	✓	✓	✓	✓
★	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.	✓	✓	✓	✓
★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله. إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
⧄	قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم في حالة تنظيف الفرن، ولذا يراعى إبعاد الأطفال (طراز التنظيف فقط)		✓	✓	
⧄	يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وأدوات الطهي التي يمكن تنظيفها يدويًا من الممكن تركها في الفرن أثناء عملية التنظيف. (طراز التنظيف فقط)	✓	✓	✓	✓

ينبغي مراعاة إمكانية فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربي بعد تركيب قابس للتيار الكهربي يُمكِن الوصول إليه أو طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك. (الطراز المضمّن فقط)	✔	✔	✔	✔
إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.		✔		
تحذير: عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.		✔		
قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.		✔		
قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.		✔		

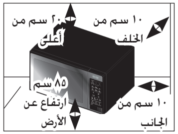
تنبيه

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو المساكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✔		✔	✔
عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية. احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها؛	✔		✔	
ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✔		✔	✔
حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✔		✔	✔
في حالة ملاحظة تصاعد دخان. قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛	✔		✔	✔
يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛	✔	✔		✔
لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء. واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✔	✔		
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم. إلخ.			✔	✔
لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✔		✔	
استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✔	
يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن تبرد.			✔	
حرّك السوائل بشكل جزئيًا أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها. مع ترك السوائل دون تقلّيب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ؛			✔	
قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✔	
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك. سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✔			✔
لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح. مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.	✔			✔
ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل (راجع "تركيب فرن الميكروويف").	✔		✔	
يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✔	✔	✔	

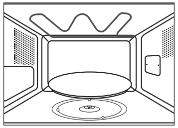
العربية

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن.
وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

☛ إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بسلك أو مجموعة توصيل خاصة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التابع لها.
للسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد بطرف أرضي يتكون من ثلاثة أطراف وتوصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

☛ يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن. وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" تلقائيًا على الشاشة.

الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

١. لعرض الوقت بالتنسيق... ثم اضغط على الزر Clock **(الساعة)**...

تنسيق ٢٤ ساعة	مرة
تنسيق ١٢ ساعة	مرتان

Clock
السّاعة

٢. قم بضبط الساعة باستخدام الزر h **(ساعة)** وضبط الدقائق باستخدام الزر min **(دقيقة)**.

h
ساعة
10 min
10 دقائق

min
دقيقة
1 min
دقيقة واحدة

٣. عند ظهور الوقت الصحيح، اضغط على زر Clock **(السّاعة)** مرة أخرى لبدء تشغيلها.

Clock
السّاعة

<u>**النتيجة:**</u> يظهر الوقت ما لم يكن فرن الميكروويف قيد الاستخدام.

كيفية عمل فرن الميكروويف

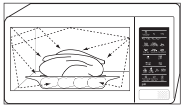
إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- إعادة التسخين/الطهي الفوري
- الطهي

عملية الطهي.

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة المجانترون بشكل متساوٍ أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.



٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

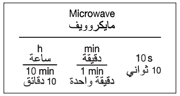
☛ يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن، لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساوٍ حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. افتح باب الفرن بواسطة ضغط الزر الكبير الموجود في الزاوية السفلية اليمنى من لوحة التحكم.

ضع أولاً إناءً به ماء على القرص الدوار. ثم أغلق الباب.



١. اضغط على زر Microwave (**ميكروويف**) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق بواسطة الضغط على زر 1 min (**دقيقة واحدة**) بعدد المرات التي تريدها.

٢. اضغط على الزر Start (**تشغيل**) (◇).

النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء في مدة تتراوح من ٤-٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. إذا تم استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى، تستغرق المياه وقتاً أطول للغليان.

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة. تقوم هذه الميزة بحفظ الطاقة أثناء عدم استخدام الفرن.

- اضغط على زر Power Saving (**توفير الطّاقة**).
- للخروج من وضع توفير الطاقة، افتح الباب حتى يتم عرض التوقيت الحالي على الشاشة. الفرن جاهز للاستخدام.

ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المذكورة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

يُعد ذلك أمرًا عاديًا.

- التكثيف داخل الفرن.
- يتدفق الهواء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينبعث البخار من حول الباب أو الفتحات.

لا يعمل الفرن عند الضغط على الزر Start (تشغيل) (◇).

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو الضغط على الزر Start (تشغيل) (◇)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية لما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

انبعاث شرارة وإصدار صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي).

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمرًا عاديًا. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو وأجهزة الاستقبال الهوائي.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مأخذ التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

إذا كان الفرن قد تم ضبطه للعمل على مستوى طاقة ٧٥٠ واط ولمدة تزيد عن ٢٥ دقيقة، يقوم الفرن تلقائياً بعد الـ ٢٥ دقيقة الأولى بضبط مستوى الطاقة على ٦٠٠ واط لتجنب الطهي الزائد.

الطهي / إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.

١. اضغط على الزر Microwave (مايكروويف).

Microwave
مايكروويف

النتيجة: يظهر المؤشر ٧٥٠ واط (طاقة الطهي القصوى): حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر Microwave (مايكروويف) مرة أخرى حتى يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمدرج بالواط. راجع جدول مستويات الطاقة الموجود في الصفحة التالية.

٢. حدد مدة الطهي بالضغط على الزر 10 min (10 دقائق) و 1 min (دقيقة واحدة) و 10 s (10 ثواني).

h / ساعة / 10 min / 10 دقائق
min / دقيقة / 1 min / دقيقة واحدة
10 s / 10 ثواني

٣. اضغط على الزر Start (تشغيل) (◇).

Start
تشغيل

النتيجة: يضيء مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.

١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).

٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

☛ **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.

مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

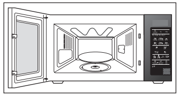
مستوى الطاقة	مقدار الطاقة	
	الميكروويف	الشواية
عالي	٧٥٠ واط	-
عالي متوسط	٦٠٠ واط	-
متوسط	٤٥٠ واط	-
منخفض متوسط	٣٠٠ واط	-
فك التجميد ()	١٨٠ واط	-
منخفضة / الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ واط	-
الشواية	-	١٠٠٠ واط
الجمع I ()	٦٠٠ واط	١٠٠٠ واط
الجمع II ()	٤٥٠ واط	١٠٠٠ واط
الجمع III ()	٣٠٠ واط	١٠٠٠ واط

في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل مدة الطهي.

في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة مدة الطهي.

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



١. للإيقاف بشكل مؤقت؛
افتح الباب.

النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لمتابعة عملية الطهي، أغلق الباب واضغط مرة أخرى على الزر **Start (تشغيل)** ( ).

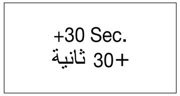
٢. للإيقاف نهائياً؛
اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** ( ).

النتيجة: تتوقف عملية الطهي.
إذا رغبت في إلغاء إعدادات الطهي. اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** ( ) مرة أخرى.

يمكنك إلغاء أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** ( ).

ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر **+30 Sec.** (+30 ثانية) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.



١. اضغط على الزر **+30 Sec. (+30 ثانية)** مرة واحدة عندما ترغب في طهي الطعام لمدة ٣٠ ثانية. على سبيل المثال، اضغط على هذا الزر مرتين لإضافة دقيقة واحدة. سيتم عرض الوقت. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** ( ).
يمكنك إضافة وقت إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة الضغط على الزر **+30 Sec. (+30 ثانية)** لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

٢. اضغط على زر **Start (تشغيل)** ( ).

GE83X_ZAM_DE68-03862C_AR.indd 12 2/28/2012 3:18:09 PM

استخدام ميزة إعادة التسخين/الطهي الفوري

سيتم تحديد مدة الطهي تلقائياً عند استخدام ميزة إعادة التسخين/الطهي الفوري. يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على زر Instant Reheat/Cook (**إعادة التسخين/الطهي الفوري**) المناسب بعدد المرات الذي ترغب فيه.

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

اضغط على الزر Instant Reheat/Cook (**إعادة التسخين/الطهي الفوري**) الذي تريده بعدد المرات الذي ترغب فيه.

اضغط على الزر Start (**تشغيل**) (◇).

النتيجة: عندما تنتهي:

1) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
2) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات. (مرة كل دقيقة)
3) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

مثال: اضغط الزر Drinks (**مشروبات**) مرة واحدة لإعادة تسخين فنجان من القهوة. راجع الجدول في الصفحة التالية لمعرفة مزيد من التفاصيل.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إعدادات إعادة التسخين/الطهي الفوري

يبين الجدول التالي ٦ برامج لإعادة التسخين/الطهي التلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

نوع الطعام/الزر	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
Ready Meals (وجبات جاهزة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
Drinks (مشروبات) (قهوة ولبن وشاي وماء بدرجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٢٥٠ مللي (كوب واحد)	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	صب المشروب في كوب خزفي وقم بإعادة تسخينه بدون غطاء. ضع الفنجان (١٥٠ مل) أو الكوب (٢٥٠ مل) في وسط القرص الدوار. وقلب الشراب جيداً قبل مدة الانتظار وبعدها.
Frozen Ready Meals (وجبات جاهزه مجمّده)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	٤ دقائق	أحضر الوجبة الجاهزة المجمدة وتأكد من إمكانية وضع الطبق في الميكروويف. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة. ضع الوجبة الجاهزة المجمدة في الوسط. يناسب هذا البرنامج الوجبات الجاهزة المجمدة المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
Frozen Pizza (بيتزا مجمدة)	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم	-	ضع البيتزا المجمدة على الحامل. يناسب هذا البرنامج أنواع البيتزا المجمدة. مثل بيتزا الطماطم وبيتزا الجبن وما شابهه.
Frozen Pasta Gratin (مكرونة مجمدة)	٣٠٠ جم ٦٠٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	ضع مكرونة مجمدة بالبشاميل في طبق مناسب الحجم من البايركس. ثم ضع الطبق على الحامل. يناسب هذا البرنامج المكرونة المجمدة بالبشاميل مثل اللازانيا أو الكانيلوني أو المكرونة.
Frozen Nugget (قطع الدجاج المجمدة)	٢٠٠ جم ٣٠٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	ضع الورق على الحامل. ثم ضع قطع الدجاج المجمدة فوقه. يتناسب هذا البرنامج مع قطع الأطعمة المجمدة. مثل قطع الدجاج أو الجمبري.

العربية

العربية

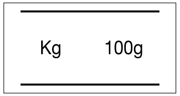
استخدام ميزة فك التجميد التلقائي

تُمكنك ميزة "فك التجميد التلقائي" من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الفواكه/التوت. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا.
قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق الآمنة المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام بالضغط على الزر Power Defrost (ذوبان قوي) ( ) مرة واحدة أو أكثر.
(راجع الجدول في الصفحة المقابلة لمعرفة مزيد من التفاصيل)



٢. حدد وزن الطعام بواسطة الضغط على الزر Kg و 100g.
يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢٠٠٠ جرام.

٣. اضغط على الزر Start (تشغيل) ( ).

النتيجة:

- تبدأ عملية إذابة التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إذابة التجميد لتذكيرك بتقليب الطعام.
- اضغط على الزر Start (تشغيل) ( ) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

يمكنك أيضًا فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك. حدد وظيفة الطهي / إعادة التسخين بالميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء "الطهي/إعادة التسخين" بالصفحة ١١ للحصول على مزيد من التفاصيل.

إعدادات فك التجميد التلقائي

يبين الجدول التالي برامج "فك التجميد التلقائي" والكميات المراد فك تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

انزع كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك والفواكه في طبق في خزفي.

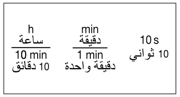
الكود / الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١. Meat (اللحوم)	١٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف بورق الألومنيوم. قم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن واللحم وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢. Poultry (الدواجن)	١٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. اقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج.
٣. Fish (الأسماك)	١٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألومنيوم. اقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه.
٤. Fruit/Berry (فواكه)	١٠٠ إلى ٦٠٠ جم	٥ إلى ٢٠ دقيقة	وزّع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

حدد ميزة "الإذابة اليدوية للثلج" بمستوى طاقة ١٨٠ واط إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام يدويًا. للحصول على تفاصيل حول عملية الإذابة اليدوية للثلج ومدة إذابة الثلج. راجع صفحة ٢٣.

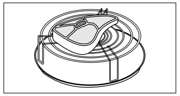
عملية الشوي

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شي مع فرن الميكروويف.

١. قم بتسخين الشواية مسبقًا عند درجة الحرارة المطلوبة. بالضغط على زر Grill (**مشواة**) واضبط الوقت من ((10 min (**10 دقائق**) و 1 min (**دقيقة واحدة**) و 10 s (**10 ثواني**)) ثم اضغط على الزر Start (**تشغيل**).



٢. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٣. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على زر Grill (**مشواة**). حدد مدة الطهي بالضغط على الزر 10 min (**10 دقائق**) و 1 min (**دقيقة واحدة**) و 10 s (**10 ثواني**).
(الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.)

٤. اضغط على الزر Start (**تشغيل**) (◇).

النتيجة: يضيء مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.

١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي. فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

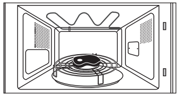
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً.

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.

استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.



١. افتح باب الفرن. ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

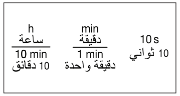
٢. اضغط على الزر Combi (**مزدوج**).

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)

حدد **مستوى الطاقة** المناسب بواسطة الضغط على الزر Combi (**مزدوج**) مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة الملائم.

لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. حدد مدة الطهي بالضغط على الأزرار 10 min (**10 دقائق**) و 1 min (**دقيقة واحدة**) و 10 s (**10 ثواني**). الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط على الزر Start (**تشغيل**) (◇).

النتيجة: تبدأ عملية الطهي المجمع. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ واط.

الطهي على مراحل متعددة

يمكن إعداد وضع الميكروويف لطهي الطعام على أكثر من ثلاث مراحل.

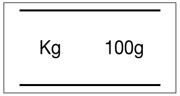
مثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة.
يمكنك فك تجميد سمكة وزنها ٥٠٠ جرام وطهيها على ثلاث مراحل:

- فك التجميد
- الطهي I
- الطهي II

يمكنك ضبط مرحلتين أو ثلاث في وضع الطهي متعدد المراحل.
إذا قمت بضبط ثلاث مراحل، يجب أن تكون المرحلة الأولى هي فك التجميد.
لا تضغط الزر (◇) حتى تقوم بضبط المرحلة الأخيرة.

١. اضغط على الزر **Power Defrost (تذويب قوي)** ( ) مرة واحدة أو أكثر.

٢. حدد الوزن بالضغط على الزرين **Kg** و **100g** عدد المرات المناسبة (٥٠٠ جرام كما هو موضح في المثال).



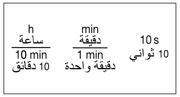
٣. اضغط على الزر **Microwave (مايكروويف)**.
وضع الميكروويف (I) :

إذا اقتضت الحاجة، حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر **Microwave (مايكروويف)** مرة واحدة أو أكثر.

٤. قم بضبط وقت الطهي بالضغط على الزر **10 min (10 دقائق)** و **1 min (دقيقة واحدة)** و **10 s (10 ثواني)** عدد المرات المناسب.

٥. اضغط على الزر **Grill (مشواة)**.
وضع الشواية (II):

٦. قم بضبط وقت الطهي بالضغط على الزر **10 min (10 دقائق)** و **1 min (دقيقة واحدة)** و **10 s (10 ثواني)** عدد المرات المناسب.
(الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.)



٧. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇).

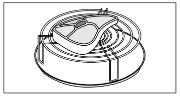
النتيجة: يتم تحديد الأوضاع الثلاثة [إذابة التجميد والطهي (I والطهي (II] الواحد تلو الآخر. حسب وضع إذابة التجميد الذي اخترته، يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إذابة التجميد ليذكرك بقلب الطعام. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات بمجرد انتهاء مدة الطهي.

- يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
- يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

اختيار الملحقات

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف. ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف). استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.



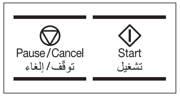
للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع "دليل أواني الطهي" صفحة ١٧-١٨.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_AR.indd 16 2/28/2012 3:18:10 PM

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

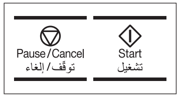
يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزرين **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** ( ) و **Start (تشغيل)** ( ) في وقت واحد.



النتيجة: لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى. اضغط على الزرين **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** ( ) و **Start (تشغيل)** ( ) معاً مرة أخرى.



النتيجة: يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

١. اضغط على الزرين **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** ( ) و **Clock (الساعة)** في وقت واحد.

النتيجة: يتم تامين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).

٢. لإلغاء قفل الفرن. اضغط على الزرين **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** ( ) و **Clock (الساعة)** في وقت واحد.

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف. يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريباً جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا تقم بتسخينه مسبقاً لأكثر من ثماني دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة. اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل. ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس. إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف. مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام.

يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة. للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية. حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال. باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
السبانخ	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	٦,٥-٥,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	١١-١٠	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٩-٨	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	١١-١٠	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	١٠-٩	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٩,٥-٨,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم	٧٥٠ واط	١٨-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم	٧٥٠ واط	٢٣-٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني	٢٥٠ جم	٧٥٠ واط	٢٣-٢٢	١٠	أضف ٦٠٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٧٥٠ واط	١٩-١٨	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٧٥٠ واط	٢٠-١٩	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٧٥٠ واط	١٢-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

العربية

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد (ملعقتين إلى ٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى. راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٧٥٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٥,٥-٥ ٩-٨,٥	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٧,٥-٦,٥	٣	أضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٥ إلى ٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جم	٦-٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٦-٥,٥ ١٠-٩,٥	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٤,٥-٤	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠ جم	٥-٤,٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٥,٥-٥	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	٢-١,٥ ٤-٣,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البصل	٢٥٠ جم	٦-٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جم	٥-٤,٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
بطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٦-٥ ١٠-٩	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جم	٥,٥-٥	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى + ٢٠ أو الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٧٥٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج. أو إذا كان بكميات كبيرة. أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بالاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها إعادة تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين إلى ٤ دقائق. ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال: قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بالاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال: ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها. حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_AR.indd 21 2/28/2012 3:18:11 PM

إعادة تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
مشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٢٥٠ مللي (كوب واحد)	٧٥٠ واط	١،٥-٢ ٢-٢،٥	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع الكوب/ الفنجان في وسط القرص الدوار. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم ٤٥٠ جم	٧٥٠ واط	٣-٣،٥ ٤-٤،٥	٢-٣	صب الحساء في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤-٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤،٥-٥،٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال. رافيولي، تورتيليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٠٠ جم ٤٠٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٦ ٦-٧	٣	قم بتغليف الوجبة المكونة من ٢-٣ مكون مثلج في طبق خزفي. وقم بتغطيته بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
الوجبة الجاهزة المجمدة	٣٠٠ جم ٤٠٠ جم	٦٠٠ واط	١١،٥-١٢،٥ ١٣-١٤	٤	ضع الطبق المسموح باستخدامه في الميكروويف الذي يحتوي على الوجبة الجاهزة المثلجة (١٨- درجة مئوية) على القرص الدوار. اثقب الغطاء أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. بعد إعادة التسخين اتركه لمدة ٤ دقائق.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_AR.indd 22 2/28/2012 3:18:11 PM

إعادة تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة تسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية.	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مل ٢٠٠ مل	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة وعشر ثوانٍ.	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. رُج جيداً ويترك لمدة ثلاث دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

إذابة التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا. قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية إذابة تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_AR.indd 23
2/28/2012 3:18:11 PM

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٥٠٠ جم	١٢-١٠	٢٠-٥	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٨-٧		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٤-١٢	٤٠-١٥	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٠٠٠ جم	٢٨-٢٥		
الأسماك				
شرائح السمك الفيليه	٢٥٠ جم (قطعتان)	٧-٦	٢٠-٥	ضع الأسماك المجمدة في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الشرائح السميكة فوق الشرائح الأرفع. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
	٤٠٠ جم (٤ قطع)	١٣-١١		
الفواكه				
التوت	٢٥٠ جم	٧-٦	١٠-٥	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذي قطر كبير).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	٢ قطع ٤ قطع	٢-١,٥ ٤-٣	١٠-٥	قم بترتيب الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. ثم قم بالتقليب بعد منتصف وقت إذابة التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٥-٤		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جم	١٠-٨		

الشواية

توجد أجزاء التسخين الخاصة بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساوٍ. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشوي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك. حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشوي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط. تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي. ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساوٍ.

وتتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج. مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشوي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الجمع (الميكروويف + الشواية)، تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية تحت السقف في الوضع الأفقي وعدم وجوده عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل الشوي

قبل شوي الطعام، قم بالتسخين المسبق للشواية لمدة ٢ - ٣ دقائق مستخدماً وظيفة الشوي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

الطعام الطازج	الكمية	مدة التسخين الأولى (دقيقة)	وضع الطهي	الوقت١ الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت٢ الإضافي الثاني (دقيقة)
شرائح التوست	٤ قطع (٤ × ٢٥ جرام)	٣	الشواية فقط	٦-٧	٥-٦
	إرشادات				
	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.				
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	قطعتان إلى ٤ قطع	٣	الشواية فقط	٣-٤	٢-٣
	إرشادات				
	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي لها إلى أعلى في شكل دائرة على الحامل مباشرة.				
الطماطم المشوية	٢٥٠ جم (قطعتان)	٣	٣٠٠ واط + الشواية	٥,٥-٦,٥	-
	إرشادات				
	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع الملح والفلفل وبعض الجبن على سطحها. ضعها على شكل دائرة في طبق بيريكس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.				
خبز توست هاواي	٢ قطع (٣٠٠ جم)	٣	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٩	-
	الإرشادات				
	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست بالإضافات (شرائح اللحم أو الأناناس أو الجبن) بجوار بعضها البعض على الحامل. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.				
أجنحة الدجاج (باردة)	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم (٦ قطع)	٣	٣٠٠ واط + الشواية	١٢-١٤	١١-١٣
	الإرشادات				
	جهز قطع الدجاج مثل أجنحة الدجاج أو الدبابيس مع وضع قليل من الزيت والتوابل عليها. ضعها على هيئة دائرة على الحامل مع توجيه العظام إلى الوسط. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.				

GE83X_ZAM_DE68-03862C_AR.indd 25 2/28/2012 3:18:11 PM

الطعام الطازج	الكمية	مدة التسخين الأولى (دقيقة)	وضع الطهي	الوقت١ الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت٢ الإضافي الثاني (دقيقة)
البطاطس المشوية	٥٠٠ جم	٣	٤٥٠ واط + الشواية	١٠-١٢	-
	الإرشادات				
	قطع البطاطس إلى نصفين وضعها على هيئة دائرة على الحامل على أن يوضع الجزء الذي تم قطعه ناحية الشواية. امسح الناحية التي تم قطعها بزيت الزيتون والتوابل. بعد انتهاء الشواء اتركه لمدة ٣ دقائق.				
المعجنات المجمدة	٤٠٠ جم	-	٦٠٠ واط + الشواية	١٦-١٨	-
	الإرشادات				
	ضع المعجنات المجمدة بدرجة حرارة (-١٨ درجة مئوية) مثل اللازانيا أو التورتوليني أو الكانالوني في طبق بيركس ذو حجم مناسب وضعه على الحامل.				
سمك مجمد بالبشاميل	٤٠٠ جم	-	٤٥٠ واط + الشواية	٢٠-٢٢	-
	الإرشادات				
	ضع السمك المجمد في طبق مناسب (- ١٨ درجة مئوية) مصنوع من البيركس وضعه على الحامل.				
وجبات البيتزا المجمدة	٢٥٠ جم (٨ قطع)	-	٣٠٠ واط + الشواية	١٠-١٢	-
	الإرشادات				
	ضع شرائح البيتزا المجمدة أو فطائر (- ١٨ درجة مئوية) الكيش الصغيرة على شكل دائرة على الحامل المعدني.				
الكعكة الاسفنجية المجمدة	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم (قطعة إلى قطعتين)	-	٣٠٠ واط + الشواية	٤-٦	-
	الإرشادات				
	ضع قطع الكعك المجمدة بدرجة حرارة (-١٨ درجة مئوية) بجوار بعضها البعض على الحامل. وبعد أن يتم إذابة تجميدها اتركها لمدة ٥ دقائق.				

تلميحات خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط. حتى تتم إذابة الشوكولاتة.
قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمّد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط. حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البايركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرامًا من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

GE83X_ZAM_DE68-03862C_AR.indd 26 2/28/2012 3:18:11 PM

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

تأكد "دومًا" من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح. ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. يحظر استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات

يجب صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

يحظر فك الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن بشكل مؤقت. اختر مكانًا جافًا وخاليًا من الأتربة.

السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	GE83X
مصدر التيار الكهربي	٢٢٠ فولت ~ ٥٠/٦٠ هرتز
معدل استهلاك الطاقة الميكروويف الشواية وضع الطهي المجمع	 ١٢٠٠ واط ١٠٠٠ واط ٢٢٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٧٥٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
المجنترون	OM75P(31)
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) من الخارج تجويف الفرن	 ٤٨٩ × ٢٧٥ × ٣٥٤ مم ٣٣٠ × ٢١١ × ٣٢٤ مم
الحجم	٢٣ لترًا
الوزن الصافي	 ١٣٫٥ كجم تقريبًا

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	

رقم الكود: DE68-03862C

GE83X

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ENGLISH

CONTENTS

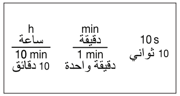
Quick look-up guide 2
Accessories 3
Oven 4
Control panel 4
Using this instruction booklet 5
Important safety information 5
Legend for symbols and icons 5
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. 5
Important safety instructions 6
Installing your microwave oven 9
Setting the time 9
How a microwave oven works 10
Checking that your oven is operating correctly 10
Setting the energy save mode 10
What to do if you are in doubt or have a problem 11
Cooking/Reheating 11
Power levels 12
Stopping the cooking 12
Adjusting the cooking time 12
Using the instant reheat/cook feature 13
Instant reheat/cook settings 13
Using the auto POWER defrost feature 14
Auto power defrost settings 14
Grilling 15
Combining microwaves and the grill 15
Multistage cooking 16
Choosing the accessories 16
Switching the beeper off 17
Safety-locking your microwave oven 17
Cookware guide 17
Cooking guide 18
Cleaning your microwave oven 27
Storing and repairing your microwave oven 27
Technical specifications 28

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Microwave** button once or more times.

2. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** or **10 s** button as required.



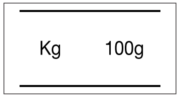
3. Press the **Start** (◇) button.

   Result : Cooking starts.
   The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** (⁂) button once or more times according to the type of food to be defrosted.

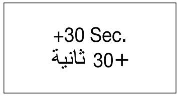
2. Select the weight by pressing the **kg** and **100g** buttons as required.



3. Press the **Start** (◇) button.

If you want to add an extra minute.

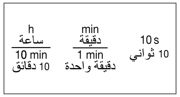
Leave the food in the oven.
Press **+30sec.** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



If you want to grill some food.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill**, time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** (◇) button.

2. Place the food on the rack in the oven.
   Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.



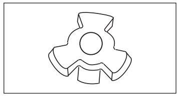
3. Press the **Start** (◇) button.

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

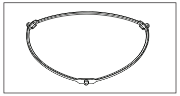
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



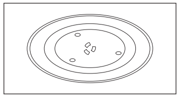
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



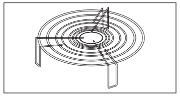
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



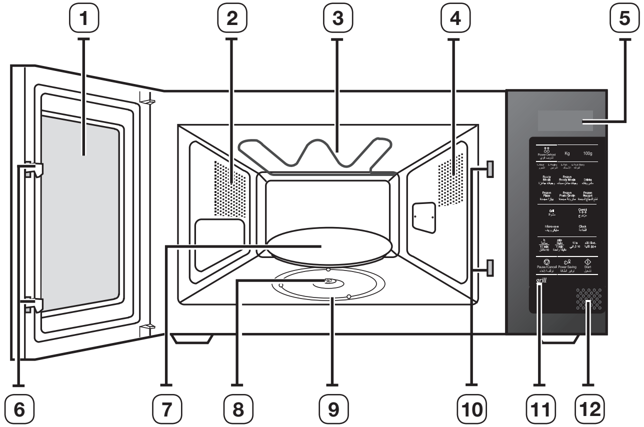
4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



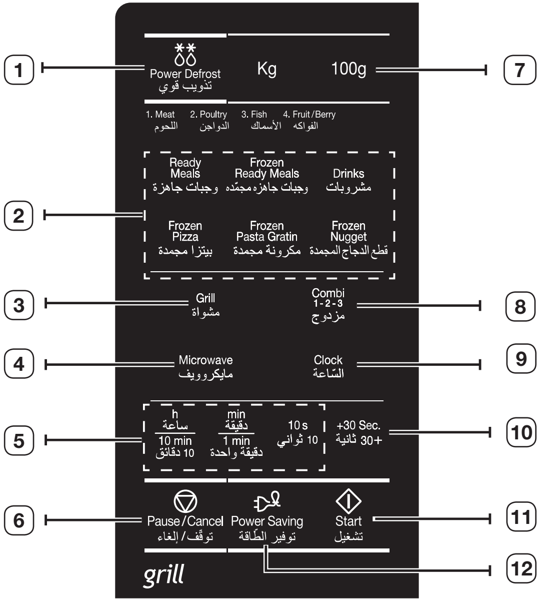
☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL
12. OPEN DOOR PUSH BUTTON.

CONTROL PANEL



1. AUTO POWER DEFROST FEATURE SELECTION
2. INSTANT REHEAT/COOK FEATURE SELECTION
3. GRILL MODE BUTTON
4. MICROWAVE MODE BUTTON
5. TIME SETTING BUTTON
6. PAUSE/CANCEL BUTTON
7. WEIGHT SELECTION
8. COMBI SETTING BUTTON
9. CLOCK MODE BUTTON
10. +30Sec. BUTTON
11. START BUTTON
12. POWER SAVING BUTTON

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Important	
Call the service center for help.	Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) Door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

ENGLISH

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 5
2012-02-28 6:41:18

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✓		
WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✓		
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✓		
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.		✓		

ENGLISH

⚠ CAUTION

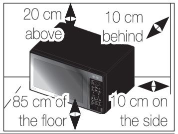
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
★	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✔		✔	
⊘	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
	If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✔		✔	✔
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✔	✔		✔
⊘	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
⊘	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
⊘	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
	Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✔	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	

★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
⊘	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
⊘	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✔			✔
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✔		✔	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

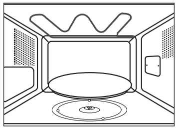
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

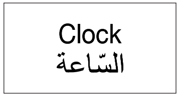
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

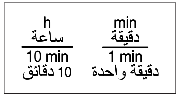
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. To display the time in the...

To display the time in the...	Then press the **Clock** button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

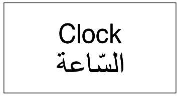


2. Set the hour with the h button and the minutes with the min button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** button again to start the clock.

Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



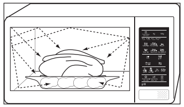
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant Reheat/Cook
- Cook

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.



3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

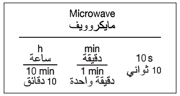
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.
First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1 min** button the appropriate number of times.



2. Press the **Start** (◇) button.

   Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- press the **Energy Save** button.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start (◇) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

If the oven is set more than 25 minutes at 750w power level, after the first 25 minutes the power level will automatically adjust itself to 600w power to avoid overcooking.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** button.

Result : The 750 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.

2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.

3. Press the **Start** (◇) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 11 2012-02-28 6:41:28

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

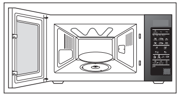
Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST ( )	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1000 W
COMBI I ( )	600 W	1000 W
COMBI II ( )	450 W	1000 W
COMBI III ( )	300 W	1000 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** (◇) again.

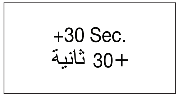
2. To stop completely;
   Press the **Pause/Cancel** (▽) button.

   Result : The cooking stops.
   If you wish to cancel the cooking settings, press the **Pause/Cancel** (▽) button again.

You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Pause/Cancel** (▽) button.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30 s button once for each 30 seconds to be added.



1. Press the **+30 Sec.** button once for each 30 seconds you wish to cook the food. For example, press it twice for one minute. The time will display, and press the **Start** (◇) button.
   Add time to a program in progress by pressing the **+30 Sec.** button for each 30 seconds you want to add.

2. Press the **Start** (◇) button.

USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

With the Instant Reheat/Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate **Instant Reheat/Cook** button the required number of times.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Press the **Instant Reheat/Cook** button which you want the required number of times.

Press the **Start** (◇) button.

Result : When it has finished:

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Drinks** button once times to reheat one cups of coffee. Refer to the table on the next page for further details.

Use only recipients that are microwave-safe.

INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

The following table presents 6 Auto Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Food/Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Ready Meals	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Frozen Ready Meals	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Frozen Pizza	200 g 400 g	-	Put the frozen pizza on the rack. This programme is suitable for frozen pizza, such as tomato pizza, cheese pizza and so on.
Frozen Pasta Gratin	300 g 600 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.
Frozen Nugget	200 g 300 g	2-3 min.	Put the paper on the rack and place the frozen nuggets on it. This programme is suitable for frozen nugget, such as chicken nugget, shrimp nugget.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 13 2012-02-28 6:41:30

ENGLISH

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

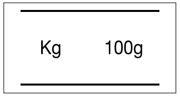
The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and fruit/berry. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the opposite page for further details)

2. Select the food weight by pressing the **kg** and **100g** button. It is possible to set up to a maximum of 2000 g.



3. Press the **Start** ( ) button.

   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press **Start** ( ) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 11 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and fruit/berry on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat	100-2000 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	100-2000 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	100-2000 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Fruit/Berry	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kinds of fruits.

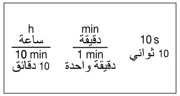
Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 23.

GRILLING

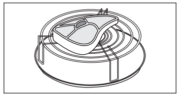
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill**, time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** button.

2. Open the door and place the food on the rack.



3. Place the food on the rack in the oven.
Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.
(The maximun grilling time is 60 minute.)



4. Press the **Start** (◇) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

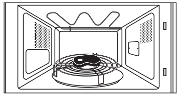
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



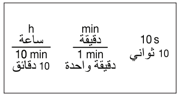
2. Press the **Combi** button.

Result : The following indications are displayed:
600 W (out power)

Select the appropriate **power level** by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** (◇) button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

ENGLISH

MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food up to three stages.

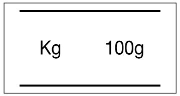
Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500 g fish in three stages:

- Defrosting
- Cook I
- Cook II

You can set between two and three stages in multistage cooking.
If you set three stage, the first stage must be defrosting.
Don't press (◇) button until you've set the final stage.

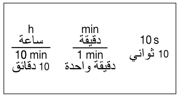
1. Press the **Power Defrost** (⁂) button once or more times.

2. Set the weight by pressing the **kg** and **100g** buttons the appropriate number of times (500 g in the example).



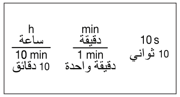
3. Press the **Microwave** button.
   The microwave mode (I) :
   ; if necessary, set the power level by pressing the **Microwave** button again one or more times.

4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times.



5. Press the **Grill** button.
   The grill mode (II):

6. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times. (The maximun grilling time is 60 minutes.)



7. Press the **Start** (◇) button.

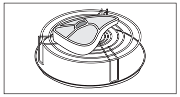
Result : The three modes [defrosting and cooking (I, II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep halfway through defrosting to remind you to turn the food over. When cooking is over, the oven beeps four times.

- The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- The current time is displayed again.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.

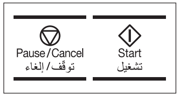


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 17-18.

SWITCHING THE BEEPER OFF

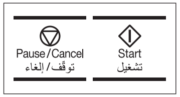
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Pause/Cancel** (⊽) and **Start** (◇) buttons at the same time.



   Result : The oven will not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the **Pause/Cancel** (⊽) and **Start** (◇) buttons again at the same time.



   Result : The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Pause/Cancel** (⊽) and **Clock** buttons at the same time.

   Result : The oven is locked (no functions can be selected).

2. To unlock the oven, press the **Pause/Cancel** (⊽) and **Clock** buttons again at the same time.

   Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

ENGLISH

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 18 2012-02-28 6:41:32

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice	250 g	750 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	750 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	750 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

ENGLISH

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 20
2012-02-28 ￼ 6:41:32

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 21 2012-02-28 6:41:32

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Frozen ready meal	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18 °C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (Grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 23 2012-02-28 6:41:32

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef Pork steaks	500 g 250 g	10-12 7-8	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces Whole chicken	500 g (2 pcs) 1000 g	12-14 25-28	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 11-13	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g) Toast/Sandwich German bread (wheat + rye flour)	2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 24 2012-02-28 6:41:32

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide

Preheat the heater with the grill-function for 2-3 minutes before grilling food. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out food.

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast slices	4 pcs (4 x 25 g)	3	Grill only	6-7	5-6
	Instructions				
	Put the toast slices side by side on the rack.				
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	3	Grill only	3-4	2-3
	Instructions				
	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.				
Grilled tomatoes	250 g (2 pcs)	3	300 W + Grill	5½-6½	-
	Instructions				
	Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.				
Toast hawaii	2 pcs (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Instruction				
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pineapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.				
Chicken wings (chilled)	400-500 g (6 pcs)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Instruction				
	Prepare chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.				

ENGLISH

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 25 2012-02-28 6:41:32

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Baked potatoes	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Instruction				
	Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.				
Frozen pasta	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Instruction				
	Put the frozen pasta (-18°C), e.g. lasagne, tortellini or caneloni in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen fish gratin	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Instruction				
	Put the frozen fish gratin (-18°C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen pizza snacks	250 g (8 pcs)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Instruction				
	Put the frozen pizza snacks (-18°C) or mini quiches in a circle on the rack.				
Frozen streusel cake	200-250 g (1-2 pcs)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Instruction				
	Put the frozen cake pieces (-18°C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.				

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 750 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and roller rings

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

Do not spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should can repair this oven.

☛ NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

ENGLISH

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 27 2012-02-28 6:41:33

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE83X
Power source	220 V ~ 50/60 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1000 W 2200 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 354 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13.5 kg approx

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.: DE68-03862C

GE83X_ZAM_DE68-03862C_EN.indd 28 2012-02-28 6:41:33